Lady Amarena International 2026: il 29 settembre la finale a Bologna

e0fd1d64-0e6d-4430-8de0-3b9a01d15b17

E' iniziato il conto alla rovescia per la finale del Premio Lady Amarena, l'unico riconoscimento nel panorama del bartending mondiale rivolta esclusivamente alle donne professioniste dietro al bancone. Da quando nel 2015 il contest ideato da Fabbri 1905 è nato, molte delle finaliste incoronate in questi anni sono diventate delle vere e proprie stelle della mixology: basti pensare a Cinzia Ferro, 1° Lady Amarena, Federica Geirola, Lady Amarena Italia 2021, Linh Nguyen, premiata come miglior barlady nel 2022 e Francesca Aste, vincitrice dell'ultima edizione del concorso internazionale.

Quote

Sin dal principio abbiamo inteso dare un contributo significativo alla conquista di pari dignità e opportunità di accesso alla professione del bartender, fino a non molto tempo fa appannaggio quasi esclusivo degli uomini, contribuendo spesso al conseguimento del successo di molti talenti femminili" . "Negli anni abbiamo visto competere donne provenienti da Paesi come Nigeria ed Emirati Arabi Uniti, che hanno trovato così una modalità di espressione e affermazione non comune per queste società".

Nicola Fabbri, Amministratore Delegato di Fabbri 1905 e mentore del concorso

La finale di quest'anno si svolgerà il prossimo 29 settembre al Velluto Botanique Eclectique di Bologna, dove 8 professioniste provenienti da Austria, Cina, Germania, Indonesia, Italia, Polonia, Spagna e Svizzera si contenderanno il titolo di Lady Amarena International 2026, portando in gara ricette che, raccontando stili, tecniche e culture di miscelazione differenti, indicano tendenze cosmopolite di cui la mixology dovrà tenere conto nel prossimo futuro.

Premio Speciale Caffetteria e Premio Speciale Analcolico

Le ricette finaliste, in particolare, mostrano una forte varietà di registri: dal dialogo tra bitter, gin e note fruttate alle proposte che valorizzano Ratafià in miscelazione. Numerose le proposte che abbinano ingredienti agrumati al gusto unico e inconfondibile di Amarena Fabbri. Grande protagonista anche il caffè, reinterpretato attraverso tecniche di estrazione contemporanee come il Cold Brew. Non a caso, infatti, l'edizione internazionale 2026 introduce due riconoscimenti speciali accanto al premio principale: il **Premio Speciale Caffetteria**, assegnato al miglior cocktail con caffè, e il **Premio Speciale Analcolico**, destinato alla migliore ricetta alcohol free.

La sera del 29 settembre il Velluto aprirà inoltre al pubblico dalle ore 19.00. Gli ospiti potranno assaggiare tre drink Fabbri - Marendry and Tonic, Ratafià Spritz e Gin Tonic Fiori di Sambuco - accomunati, secondo il concept della serata, dal filo conduttore di Amarena Fabbri. La vincitrice della finale internazionale si esibirà poi dietro il bancone del locale. La competizione sarà raccontata anche sui canali social di Fabbri 1905 attraverso riprese Point of View, a 360°, zenitali e macro-dettagli, con un montaggio ad alto impatto pensato per valorizzare tecnica, gestualità e costruzione del drink.

Le finaliste di Lady Amarena International 2026

- Lucia Perez - Spagna
- Valentina Scuotto - Italia
- Sara Mesa Alejos - Svizzera
- Stephani Christanti - Indonesia
- Melinda Hong - Cina
- Chiara Leoni - Austria
- Clara Staad - Germania
- Ellina Dawidowicz – Polonia